

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



DENOMINACION COMERCIAL	BARRITA DE AGUA
CODIGO	08009009
DUN14	18436572230375

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



INGREDIENTES

ALÉRGENOS DESTACADOS EN MAYÚSCULAS

INGREDIENTES: harina de trigo (GLUTEN), agua, harina de centeno (GLUTEN), sal, levadura, masa madre de trigo (GLUTEN) inactiva, extracto de levadura, harina de maíz, harina de leguminosas, harina de SOJA, antiaglomerante E-170, emulgente E-472e, agente de tratamiento de la harina E-300, enzimas, harina de trigo malteada (GLUTEN), vinagre de vino, antioxidante E-220 (SULFITOS). Contiene GLUTEN, SOJA, SULFITOS. Puede contener trazas de LÁCTEOS, HUEVO, SÉSAMO, FRUTOS CON CÁSCARA.

PROCESO ELABORACIÓN

Se indican las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y los tiempos en las etapas que éstas sean importantes para la seguridad del producto (horneado, cocción...).

1. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, ENVASES Y EMBALAJES
2. DOSIFICADO
3. AMASADO
4. DIVISIÓN
5. MOLDEADO
6. FORMADO
7. FERMENTACION
8. ESCARIFICADO
9. PRECOCCIÓN Y ENFRIAMIENTO
10. CONGELACIÓN
11. ENVASADO
12. ALMACENAMIENTO
13. TRANSPORTE

TIPO DE ENVASE

Bolsa de plástico de uso alimentario

PRESENTACIÓN COMERCIAL (UD/CAJA)	45	PESO NETO CAJA (KG)	6,3
PALETIZACIÓN (CAJAS/PALET)	32	CAJAS POR CAPA	4
ALTURAPALET (M)	2,27	Nº DE CAPAS PALET	8

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener a una Tª de -14°C a -18°C

TRANSPORTE

Transporte frigorífico temperatura regulada

ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL

- 180 días en congelación desde fecha elaboración.
- 24 horas tras la cocción final

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Lote identificado por fecha de fabricación

DESTINO Y USO PREVISTO

Minoristas, mayoristas, despachos de pan, restaurantes y bares.
El uso previsto es el ser consumido por población en general, excepto celíacos o intolerantes a uno o varios componentes del producto

PESO PIEZA (g)	140
LONGITUD (cm)	25
TIEMPO DE DESCONGELACIÓN	15-20 min.
TIEMPO DE COCCIÓN	5-8 min
TEMPERATURA COCCIÓN	190/200°C

OBSERVACIONES

NO CONTIENE OGM's

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR CADA 100 GR. DE PRODUCTO

VALOR ENERGÉTICO (kJ/Kcal)	1063	251
PROTEINAS (g)	8,2	
HIDRATOS CARBONO (g)	47	
AZUCARES (g)	1,6	
LIPIDOS (g)	3,3	
GRASAS SATURADAS (g)	0,58	
SAL (g)	1,1	
SODIO (g)	0,46	